

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Rose di Carnevale con crema alla vaniglia

di: *karmen85*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

220 g di farina 00  
1 uovo intero  
1 tuorlo  
50 g di burro fuso  
30 g di zucchero  
2 cucchiai di vino bianco  
2 cucchiai di limoncello.

## PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

4 tuorli  
100 g zucchero  
40 g farina  
500 ml di latte  
una bustina di vanillina.  
Abbondante olio di semi.

# PREPARAZIONE

**1** Per la crema alla vaniglia: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana e ponete al centro tutti gli ingredienti.

Impastare il tutto fino ad ottenere un composto liscio.

Stendetela pasta con un mattarello, cercando di renderla più fine possibile.

Con una tazza stretta e una tazzina ricavate dei dischi, sovrapponeteli e incidete nei quattro punti cardinali.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggete le rose premendo il centro con un cucchiaio.

Fatele scolare sopra carta assorbente.

Farcite il centro con la crema.

